

**MENU TAILLEFER 43€**

ENTREE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT

MENU TOURNETTE 55€

ENTREE, POISSON, VIANDE, FROMAGE OU DESSERT

Menu Du Jour

25€ COMPLET |
 22€ E+P OU P+D |
 20€ PLAT DU JOUR

Énoncé de vive voix,
 HORS SAMEDI ET JOURS
 FÉRIÉS,
 UNIQUEMENT AU DEJEUNER

**Menu Pour les
Jeunes Gourmets**

(JUSQU'À 12 ANS)

PLAT ET DESSERT 16€

**Pièce du boucher
ou Poisson selon arrivage**

Accompagnement au choix : frites de
 polenta, pâtes fraîches ou petits
 légumes

Coupe 2 boules de glaces maison
 (parfums variants selon la saison)

Ou
Dessert chocolat

L'eau**De dégustation**

Plate ou Pétillante
 3€ BOUTEILLE

Café 2€ DOUBLE 3€**Thé 4,50€****Entrées**

Le Foie gras frais de Canard (supp de 5 € dans le Menu Taillefer) 18,00€
 Brioche, pickles, Coing

La Féra du Lac d'Annecy (supp de 3 € dans le Menu Taillefer) 17,00€
 Millefeuille de Féra et choux de Savoie, Caviar végétal,
 Crème acidulée de bouillon d'arrêtes

L'œuf et le Potimarron 15,00€
 Œuf parfait, velouté de potimarron, raclette fumée,
 Condiment café

Le Chevreuil 15,00€
 Terrine de Chevreuil, Sorbet Shiso-Moutarde, Torsade Carvi

Plats

Le Lieu Jaune de Bretagne (supp de 4 € dans le Menu Taillefer) 29,00€
 Butternut et Panais au thym, Crèmeux et Rôtis

Le Ris de Veau (supp de 5 € dans le Menu Taillefer) 30,00€
 Ris de veau doré, Polenta, Suée d'Epinards, Champignon,
 émulsion persillée et jus corsé

La Truite bien élevée 26,00€
 La Truite confite en basse Température, Chouxfleur Rôti au
 Sichuan, crèmeux Dubarry, Beurre Blanc

Le Paleron de Bœuf 26,00€
 Crousti-Moelleux de paleron, Légumes du Pot-au-feu,
 bouillon corsé, Pickles de carotte, moutarde et Oignons

Desserts

Le chocolat 70% 10,00 €
 « Fleur de Cao », Praliné, Biscuit Succès, Glace vanille

La Pomme de Savoie 10,00 €
 Pomme caramélisée, Sablé gourmand, Glace Dulcey

La Figue 10,00 €
 Compotée de Figue rôties, jus de Figues au vin rouge, Sorbet
 Fromage blanc, Financier

L'ardoise de fromages de chez Marc Dubouloz 10,00 €